



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Quru Ərikli Peçənye

Kuru Kayısılı Kurabiye



- 1 Ədəd yumurta
- 13 Ədəd quru ərik
- Yarım paket marqarin
- 2 Yemək qaşığı günəbaxan yağı
- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 1 Portağal rəndəsi
- 1 Stəkan qarğadəli nişastası
- 4 Stəkan un
- 1 Çay stəkani qatıq
- 1 Çay stəkani süd

Quru əriklər yıxanar, suyu süzülər. Nərd zəri şəklində doğranar. Az miqdar unla doğranmış əriklər barmaq ucları ilə qarışdırılır.

Digər tərəfdən yoğurma qabının içinə qırılmış yumurta, süd, qatq, otaq istiliyində yumuşamış marqarin, duru yağ və pudra şəkəri, ləvazimatlar hamar bir hal alana qədər qarışdırılır.

Üzərinə incə rəndələnmiş portağal qabığı və nişasta əlavə olunur, qarışdırılır.

Un yavaş yavaş qatılaraq yoğrulur. Mövcud un qurtarınca xəmir olmuş deməkdir.

Xəmirin üzərinə, ən son doğranmış, unlanmış ərik qoyulur. Əriklər xəmirə tam dağılana qədər əzmədən qarışdırılır.

Xəmir 10 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirilir.

Peçənye xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, əvvəlcə yuvarlanar, sonra baş barmağı qalınlığında şəkil verilər.

Peçənyeler yağlanmış nimçəyə düzülər. 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada azca çahrayı rəngi alana qədər bişirilir.

Sobadan isti çıxan peçənyələrə, pudra şəkəri səpilir.

Not: Doğranmış ərik qurusunu unlama səbəbi, dənələrin bir birinə yapışmaması üçündür